COMIDA COM(O) CULTURA
Peritiba

Organizadoras
Vania Franciele Sander
Marlene Klein
Franciéli Schoenell

2018

O PROJETO

A comida, alimento, representa muito mais que a simples nutrição, representa relação direta com a cultura, laços familiares e comunitários, diferencia socialmente e estabelece a identidade de um local e de um povo.

A forma de cultivar, de preparar e de servir, o ambiente e a ocasião determinada para cada prato variam em cada grupo social e determinam relações e comportamentos. Além de alimentarem cadeias produtivas que geram renda, pela possibilidade de agregação de valor ao produto agrícola.

O Projeto Comida COMO Cultura tem o objetivo de promover, através do resgate da identidade cultural embutida nos hábitos alimentares, a integração de saberes e a socialização de conhecimento das famílias nas suas comunidades, assim como incentivar e promover a produção de alimentos com ingredientes locais.

No desenvolvimento do Projeto, a promoção da vivência em comunidade, a troca de experiências e o preparo de pratos com ingredientes locais, despertou o interesse pelo patrimônio imaterial contido na sabedoria popular, nos valores embutidos nos hábitos e no "saber fazer", oportunizando valiosíssimos momentos de aprendizagem e vivência comunitária.

APRESENTAÇÃO

Esta publicação é um dos objetivos do Projeto Comida COMO Cultura, o de registrar e promover a cultura e a identidade locais, pelas receitas apresentadas, pelas histórias contadas e saberes socializados. Aqui estão representadas as comunidades e grupos participantes desta edição.

As receitas aqui publicadas representam, além da história da população peritibense, os maravilhosos momentos de integração e de socialização de saberes vividos nas comunidades durante a apresentação dos pratos.

Representam as intensas e riquíssimas conversas sobre os hábitos alimentares locais, sobre a promoção da saúde representada pelo consumo de pratos preparados nas famílias, a partir de ingredientes frescos. Cada receita tem a lembrança e o sabor de família reunida, o tempero do afeto e da alegria de datas festivas.

AGRADECIMENTOS

Às pessoas que aceitaram o desafio, partilharam suas receitas e histórias, contribuindo para o registro da cultura local e possibilitando que o objetivo do Projeto fosse alcançado.

Aos Grupos, Clubes de Mães e Associações de Comunidades que atenderam ao chamado da Epagri e da Diretoria de Cultura, contribuindo para esta segunda edição do Comida COMO Cultura.

A todos que de uma forma ou de outra contribuíram para que esta publicação fosse possível.

RECEITAS

Grupo: OASE

Nome da representante: Flávia Marlise Trentini Müller
Prato apresentado: Tripa grossa

Tempo de preparo: Aproximadamente 2 horas e 30 minutos
Ingredientes:
1kg de carne moída

3 ovos (crus, batidos)
3 cebolas médias
3 tomates médios
1 pimentão
1 xícara de milho verde
1 colher (sopa) orégano
Alho à gosto
Sal e tempero verde à gosto
Modo de preparo:
Misture todos os ingredientes e recheie a tripa grossa. Leve ao forno em temperatura de 200 C°, coberta com papel laminado, deixando assar por 2 horas. Tire o papel laminado e deixe por mais 20 minutos para dourar.
História: Flávia aprendeu a fazer com a mãe. É um prato que é tradição do kerb fest, na época que aprendeu era feito quando estava toda a família reunida.

Nome da representante: Ilse Höhn
Prato apresentado: Waffle doce de polvilho

Tempo de preparo: 1 hora
Ingredientes:
7 ovos
2 xícaras de açúcar
3 xícaras de polvilho azedo

1 colher (chá) de salamoníaco
Modo de preparo:
Misture os ovos, o açúcar e o polvilho e por último, acrescente o salamoníaco. Em seguida, coloque a quantidade suficiente na forma de waffle e espere até assar. Importante ir colocando pouca massa até perceber a quantidade ideal para que não transborde. Deixe esfriar e sirva.
História: Ilse aprendeu a receita quando solteira com a mãe. Na época era o prato de "guloseima" de final de semana, os ingredientes eram produzidos pela família. Depois que casou continuou fazendo, para os filhos e para as visitas.

Grupo: Clube de Mães Arco Íris

Nome da representante: Vitória Gasparetto
Prato apresentado: Broa de polvilho azedo

Tempo de preparo: 1 hora
Ingredientes:
3 ovos
2 xícaras de açúcar
1 colher de banha
2 xícaras de farinha de trigo

Polvilho azedo até dar ponto
Modo de preparo:
Numa bacia, coloque os ingredientes e vá misturando. Aos poucos acrescente a farinha e o polvilho até dar ponto. Formar bolinhas e assar.
História: Vitória aprendeu com uma tia há muitos anos. É uma receita que costumava fazer ainda na casa da mãe, para toda a família.

Nome da representante: Celi Teresinha Cecchin
Prato apresentado: Arroz doce

Tempo de preparo: 30 minutos

Ingredientes:
3 xícaras de arroz
1kg de açúcar mascavo
1 caixa de leite
2 colheres (sopa) de sal (rasas)
Canela em pó
Modo de preparo:
Cozinhe o arroz com água e sal. Depois de cozido, acrescente canela e o açúcar mascavo e leve ao fogo. Deixe ferver até ficar cremoso. Deixe esfriar e sirva.
História: Celi aprendeu com a mãe, é uma receita de família. É um prato prático, cujos ingredientes eram todos produzidos pela família, era feito como uma sobremesa, principalmente nos dias de chuva.

Grupo: Clube de Mães Caravágio

Nome da representante: Licete Vuaden Menegat
Prato apresentado: Rosca da Vó Vilma

Tempo de preparo: 1 hora
Ingredientes:
1 xícara de nata
1 xícara de leite
1 xícara de açúcar
2 colheres de salamoníaco
1 colherzinha de sal
Farinha até dar ponto de bolacha
Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes e amasse bem. Em seguida, espiche a massa com o rolo, corte em tiras e enrole como se fosse parafuso. Leve para assar.

História:

A receita está na família a três gerações, a avó Vilma repassou a receita e o modo de fazer para a mãe, Delci, com quem Licete aprendeu. A receita leva ingredientes conhecidos, a grande maioria produzidos na propriedade.

Nome da representante: Alair Sordi Bertotti

Prato apresentado: Bolacha à moda da Mamãe

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes:

6 ovos

3 xícaras de açúcar

2 xícaras de leite

1 xícara de manteiga

½ xícara de nata

½ xícara de banha

2 xícaras de amido de milho

3 colheres de salamoníaco

Canela, noz-moscada e baunilha a gosto

Farinha até dar ponto

Modo de preparo: Misture todos os ingredientes, passe na máquina e asse em forno pré-aquecido.

História:
Alair aprendeu a receita com a mãe que aprendeu ainda moça antes de casar, essa bolacha era feita em datas festivas como Natal e Páscoa. Alair incrementou a receita acrescentando o amido de milho.

Grupo: Clube de Mães Unidas Venceremos de Lajeado Mirim

Nome da representante: Iracema Schardong
Prato apresentado: Doce de laranja

Tempo de preparo: 3 horas aproximadamente
Ingredientes:
Laranjas e melado (ou açúcar mascavo)
Modo de preparo:
Descasque as laranjas, parta-as ao meio, tire as sementes e coloque–as para cozinhar em água (para tirar o amargo), até que amoleçam. Escoe a água das laranjas após alguns minutos de cozimento. Leve de volta ao fogo com o melado e cozinhe por mais um tempo, até dar ponto de geleia.

História:
Esse prato era feito na época de fazer melado de cana e guardado em latas e baldes para ser consumido durante o ano, principalmente no inverno. Era servido como sobremesa e também como acompanhamento de pratos salgados no almoço. Iracema aprendeu com a mãe.

Nome da representante: Roseli Gastmann
Prato apresentado: Batata doce de Forno

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos.
Ingredientes:
Batata doce, sal e um pouco de gordura
Modo de preparo:
Descascar a batata doce, cortar em pedaços se a batata for grande. Cozinhe na água com um pouco de sal até conseguir espetar o garfo. Deixe escorrer e coloque numa forma, untada com gordura. Leve ao forno até dourar. Pode ser servida quente ou fria.
História: Este prato é feito na família a pelo menos três gerações, Rose aprendeu com a mãe que aprendeu com a avó, na época era servido nas refeições acompanhando carne de frango em molho. Pode também ser servido frio como um petisco.

Grupo: Sünnros Volkstanzgruppe

Nome da representante: Nilva Rauber
Prato apresentado: Bolinho de polvilho

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos
Ingredientes:
1 xícara de fubá
1 xícara de leite
2 ovos
1 colherzinha de açúcar
2 colherzinhas de sal
1 ¾ de água fervente

600g de polvilho azedo
Óleo ou banha para fritar
Modo de preparo:
Escalde o fubá com água quente e depois coloque os outros ingredientes. Por último coloque o polvilho. A massa deve ficar no ponto de enrolar e cortar. Leve para fritar, porém a gordura não pode estar muito quente para não estourar os bolinhos. Cada vez que trocar os bolinhos, deixe a gordura esfriar em pouco. A panela deve ser maior e com tampa, para fritar devagar.
História: A receita está na família a três gerações, desde a avó da Nilva. Antigamente não havia ingredientes para preparo de bolos e outros quitutes, então quase tudo que era preparado para lanche ou para receber visitas era feito à base de polvilho, que era feito na propriedade, esse bolinho é um desses pratos. O nome do prato no dialeto alemão local é "Sterk Stätschen**".**

Nome das representantes: Ana Flávia, Camila e Isabela Wuaden
Prato apresentado: Torta salgada

Tempo de preparo: 40 minutos
Ingredientes:
3 ovos
2 xícaras de leite
1 xícara de óleo
2 xícaras de farinha
1 colher de fermento químico

1 colherzinha de sal
1 cebola
1 tomate
150g de presunto
150g de queijo
1 lata de ervilha
Modo de preparo de massa:
Coloque no liquidificador os ovos, leite, óleo, farinha e sal e bata. Quando os ingredientes estiverem bem misturados, adicione o fermento. Unte uma forma média e coloque metade da massa, adicione o recheio e depois cubra com o restante da massa. Asse de 20 a 30 minutos.
Modo de preparo do recheio:
Pique a cebola, o tomate, o presunto e o queijo e adicione a ervilha.
Misture tudo.
História: As irmãs aprenderam a receita com a mãe, é um prato prático, de fácil preparação que era feito para o lanche da tarde ou para acompanhar um almoço rápido.

Grupo: Clube de Mães Amizade de Barra do Luciano

Nome das representantes: Rosane Reichert Gnoatto e Karin Müller Gnoatto

Prato apresentado: Strudel da Oma

Tempo de preparo: 2 horas e 30 minutos

Ingredientes da massa:

6 xícaras de farinha de trigo

2 colheres de fermento biológico

3 colheres de açúcar

1 colher (rasa) de sal
3 colheres de banha
500ml de água
Ingredientes do recheio:
1 prato (bem cheio) de açúcar mascavo
1 prato (bem cheio) de amendoim torrado e moído
2 colheres de banha
Modo de preparo:
Faça a massa e sove como pão. Deixe descansar por 1 hora e 30 minutos, depois (espiche) abra a massa, bem fina. Passe um pouco de banha, coloque o amendoim e o açúcar e enrole como rocambole. Asse em forno na temperatura de 180 °C, por aproximadamente 30 minutos.

História: Esta receita foi trazida da Áustria, pela bisavó da Rosane, quando solteira, a receita passou de geração em geração na família, Rosane aprendeu com sua mãe, e hoje repassou a receita para a nora Karen. Era um prato especial, feito em dias de festa, usa ingredientes locais e alimenta.

Nome das representantes: Roselei Kirsten e Inês Simon
Prato apresentado: Bolinho de chuva

Tempo de preparo: 30 minutos
Ingredientes:
2 ovos
2 colheres (sopa) de açúcar
1 xícara de leite
2 ½ xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento químico
1 colher (chá) de sal
Canela a gosto
Modo de preparo:
Misture todos os ingredientes e mexa até obter a massa lisa.
Com uma colher, pegue porções da massa e despeje em uma panela com óleo quente. Quando retirar da panela, misture canela e açúcar e polvilhe nos bolinhos.
História: Era um prato feito de lanche para os dias de chuva, quando os vizinhos se visitavam por ser rápido e muito saboroso, além de ter bom rendimento. Acompanhava um mate. Também era feito para acompanhar a sopa de leite, na sexta-feira santa, quando não era consumida carne. A receita também foi passada de mãe para filha. O nome do prato no dialeto alemão local é "Maus Kihelher"**.**

Grupo: Mulheres de Linha Maria Goretti

Prato apresentado: Couve-folha refogado

Tempo de preparo: 30 minutos
Ingredientes:
1 maço de couve-folha
1 pitada de sal
1 colher de banha
Modo de Preparo:

Ferver um pouco as folhas de couve. Em seguida, picar as folhas (fino), refogar na panela com gordura e sal. Pode ser acrescentado bacon, linguiça etc. conforme gosto de cada um.
História: A couve refogada é um prato muito antigo que é feito para acompanhar tanto a polenta como outros preparados (feijão, carnes). Terezinha aprendeu a receita com a mãe que aprendeu com sua mãe.

Prato apresentado: Polenta

Tempo de preparo: 40 minutos
Ingredientes:
2 litros de água quente
1kg de farinha de milho
1 pitada de sal
Modo de preparo:
Esquentar a água na polenteira, sem deixar ferver e colocar o fubá e o sal. Mexer sempre para não formar bolinhas de farinha. Deverá ser mexido com colher de pau ou "mescola". O melhor é cozinhar em fogão à lenha, devagar, durante 40 minutos. Tirar e colocar em uma tábua ou vasilha de vidro.
História: A polenta, prato típico dos descendentes de italianos, era o prato do dia a dia, servida acompanhada de ovos, queijos, leite, carnes e por vezes até de legumes. Prato símbolo de casa cheia, de grandes famílias reunidas. Hoje o prato caiu no gosto das mais diversas descendências que compõe nosso povo, mas o modo de fazer ainda é passado de geração em geração.

Grupo: Comunidade de 37 Passos

Nome da representante: Denise Bourckhardt Krindges
Prato apresentado: Bolacha de mel

Tempo de preparo: 2 horas e 30 minutos
Ingredientes:
6 ovos
1kg de mel
1kg de açúcar mascavo
1 colher de bicarbonato de sódio

Farinha – até dar ponto
Cravo, noz-moscada a gosto
Modo de preparo:
Aqueça levemente o mel, acrescente o açúcar, os ovos e a noz-moscada, coloque o bicarbonato e vá colocando a farinha até dar ponto, amasse mais mole. Deixe a massa descansar por 5 dias, em recipiente fechado, num ambiente escuro. No quinto dia abrir a massa usando um pouco de farinha, cortar as bolachas e assar. Decorar a gosto.
História: Aprendeu com a sogra Tereza Krindges, não conhece a origem da receita, mas estava na família a bastante tempo.

Nome das representantes: Ana Santa de Almeida e Jusiane de Almeida
Prato apresentado: Esfregolar

Tempo de preparo: 30 a 40 minutos
Ingredientes:
2 ovos
2 xícaras de açúcar (branco ou mascavo)
2 xícaras de gordura (banha ou manteiga)
2 xícaras de farinha de fubá
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sal amoníaco ou fermento químico em pó
Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes e amasse. A massa deve ficar bem dura. Coloque em uma forma para assar, sendo que a forma deve estar bem untada. Asse em forno quente a 300° por 20 a 30 minutos.

História: Ana aprendeu com a família de criação, era um prato feito aos domingos, os ingredientes usados eram todos produzidos pela família.

Grupo: Comunidade de Arroio do Meio

Nome das representantes: Marli Fiorese e Glória Sordi
Prato apresentado: Pãozinho da Vovó

Tempo de preparo: 40 minutos
Ingredientes:
6 claras em neve

6 gemas
2 colheres (sopa) de manteiga
12 colheres (sopa) de açúcar
½kg farinha de trigo
1 xícara de leite
1 colher (sopa) de fermento químico
Modo de preparo:
Bata a manteiga com o açúcar. Misture as gemas e as claras em neve e o leite, por último acrescente a farinha e o fermento. Amasse até ficar uma massa lisa, enrole e faça pãezinhos. Coloque em forma untada e leve ao forno pré-aquecido até dourar um pouco.
História: Marli aprendeu com a mãe antes dos 12 anos. Era uma receita feita para o lanche quando tinha visitas, e também sua mãe fazia na escola da comunidade para o lanche das crianças. Na época em que Marli aprendeu a maioria dos ingredientes deste prato eram produzidos pela família.

Nome das representantes: Marli Fiorese e Marli Turatto Sordi
Prato apresentado: Torta de amendoim

Tempo de preparo: 40 minutos
Ingredientes:
5 xícaras de amendoim
2 xícaras de açúcar mascavo
4 ovos (separados)
1 colher (sopa) fermento químico

Modo de preparo:
Torrar e moer o amendoim. Juntar o açúcar, o fermento e as gemas batidas. Junte as claras em neve e misture bem. Despeje em forma untada e prense com uma colher molhada. Leve ao forno para assar (brando). Corte quando estiver frio.
História: Esta receita valoriza os ingredientes produzidos na propriedade, e também foi passada de geração em geração. Era um prato servido no lanche.

Grupo: Clube da Vovó

Nome das representantes: Delsi Bervian e Erna Hermes
Prato apresentado: Bolinho de Batatinha

Tempo de preparo: 30 minutos
Ingredientes
10 batatas
3 ovos
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher (de sopa) de sal
Tempero verde à gosto
Gordura para fritar
Modo de preparo:
Descasque as batatas e rale. Depois de raladas, junte os demais ingredientes e frite na gordura bem quente.

História: O prato é típico da culinária alemã, os descendentes de alemães que colonizaram o município tinham na batatinha um dos principais alimentos e o bolinho era uma das formas muito saborosas de prepará-la. Na época que Erna e Delsi aprenderam a fazer todos os ingredientes eram produzidos na propriedade, e o prato era servido como acompanhamento de sopas. Seu nome no dialeto alemão local é "kartoffel Kihelher".

Nome da representante: Alzira Schneider

Prato apresentado: Cuca caseira

Tempo de preparo: 3 horas

Ingredientes para a massa

2 ovos

1 ½ xícara de açúcar

½ copo de leite

½ kg farinha de trigo

2 colheres (sopa) manteiga

2 colheres (sopa) banha

2 colheres (sopa) fermento para pão

1 ovo (para passar antes da farofa)

Ingredientes para a farofa

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

3 colheres (sopa) de nata ou manteiga. Se ainda ficar seca, adicione suco de 1 laranja

Modo de preparo

Misture 2 xícaras de farinha, 2 colheres de açúcar, o fermento e o leite até ficar uma massa mole e deixe crescer até dobrar de tamanho.

Após a massa estar crescida, acrescente os demais ingredientes, se ficar muito dura, acrescente um pouco de leite morno para que fique mole para bater com a mão, até soltar do fundo da bacia. Deixe crescer até dobrar de tamanho. Coloque numa forma retangular, untada e enfarinhada. Deixe crescer novamente. Passe a gema e coloque a farofa. Assar em forno pré-aquecido a 180 C° por 30 a 40 minutos.

História: Alzira aprendeu a fazer esse prato com a mãe e a sogra. A receita é tradicional no município, era um prato feito em ocasiões especiais como Natal, Dia das Mães.

Grupo: Clube de Mães Esperança de Cruz e Souza

Nome da representante: Leonides Cardoso
Prato apresentado: Cuquinha

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos
Ingredientes
5 ovos

3 xícaras de açúcar
½ xícara de manteiga
3 colheres de fermento para pão
2 xícaras de leite
Farinha de trigo até dar ponto
Baunilha e noz-moscada à gosto
Uma pitada de sal
Modo de preparo
Misture todos os ingredientes e sove bem. A massa não poderá ficar muito dura. Deixar crescer em uma bacia. Depois de crescida, abra a massa com rolo de macarrão, não muito fina. Recheie a gosto, enrole como rocambole e corte. Coloque em formas de bolo untadas. Deixe crescer e asse por 20 minutos. Depois de assadas, pincele com nata e açúcar e coloque no forno novamente para dourar.
História: Leonides aprendeu a fazer com a cunhada Ione, a mais de quarenta anos. Na época os ingredientes eram quase todos produzidos na propriedade, hoje a metade é comprada.

Nome da representante: Emília Monteiro
Prato apresentado: Bolo de amendoim

Tempo de preparo: 30 minutos
Ingredientes
1 ½ prato de açúcar mascavo
1 prato de amendoim torrado e moído
2 pratos de farinha de trigo
3 colheres de nata
Água para umedecer os ingredientes
Modo de preparo
Misture todos os ingredientes umedecendo com água até formar uma pasta, não pode ser muito molhada. Untar uma forma e colocar a pasta pressionando com as mãos para preencher os espaços da forma. Leve ao forno aquecido, em temperatura de 180°, por aproximadamente 30 minutos.
História: Emília faz a receita a mais de 50 anos. Antigamente era um prato feito para acompanhar o baralho nas noites de filó. Na época era feito com ingredientes produzidos na propriedade.